

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 39 Bydgoszcz / Bromberg, 2. Oktober 1938

Rübenernte leichter und wirtschaftlich zugleich.

Von Heinz Dick, Charlottenburg.

Wenn die Zeit der Rübenernte näherrückt, wird immer wieder die Frage besprochen, auf welche Weise die Arbeiten am leichtesten und schnellsten durchgeführt werden können. Vielerorts klebt man an alten Methoden, die man aus jahrelanger Gewohnheit beibehält, ohne sich überhaupt Gedanken darüber zu machen, ob es nicht wirtschaftlichere Verfahren gibt, die die Ernte wesentlich einfacher gestalten. Diesen Zweckmäßigkeitserwägungen muß man besondere Beachtung schenken, weil der schon seit einigen Jahren in der Landwirtschaft sich bemerkbar machende Mangel an Arbeitskräften heute keineswegs behoben, vielmehr noch größer geworden ist. Eine weitere Überlegung zwingt noch, die alten Verfahren bei der Rübenernte zu überprüfen. Wir wissen bereits, daß die diesjährige Getreideernte den Eigenverbrauch des Landes überschritten hat, während das Ziel der Erzeugungsschlacht uns auch in der Futtermittelbeschaffung vom Ausland unabhängig zu machen, noch nicht erreicht ist. Die größtmögliche Verwertung aller zur Verfütterung dienenen Abfallprodukte muß deshalb mit in den Vordergrund gestellt werden. Auf die Rübenernte übertragen bedeutet dies, das Laub in möglichst sauberem Zustand von den Rüben zu trennen und zur Verfütterung in den Stall zu bringen. Es ist ja bekannt, daß frisch und sauber verfüttertes Rübenblatt ein sehr wertvolles Futtermittel darstellt. Auch richtig eingesäuerte Rübenblätter stehen an Nährwert der Frischfütterung nicht nach. Es kommt also darauf an, das Rübenblatt sauber zu gewinnen, um auch auf diese Weise die Futterbasis zu vergrößern.

Mit Köpfschippe, Rodepflug und Rübenerntemaschinen.

Bei der Ernte von Zuckerrüben hat sich das von der Versuchsanstalt für bäuerliche Werkarbeit in Pommritz entwickelte Rübenernteverfahren gut bewährt. Dieses Verfahren gibt Hilfsmittel an die Hand, die Erntearbeit in jeder Hinsicht wirtschaftlich zu gestalten. Das Pommritzer Rübenernteverfahren empfiehlt die Verwendung der Köpfschippe, mit der die Zuckerrüben zunächst geköpft und dann geerntet werden. Das Köpfen läßt sich um so leichter und sauberer durchführen, je dünner das Stahlblatt der Köpfschippe ist. Das Blatt soll eine gerade Schneide haben und so an einem oben leicht gekrümmten Stiel angebracht sein, daß das Messer bei bequemer Handlage horizontal steht. Es erfordert zunächst einige Übung, beim Köpfen die richtige Stelle zu treffen. Köpft man zu hoch, so wird man bei der Verrechnung in der Fabrik Schaden erleiden, weil die Fabrik die zuviel an der Rübe gebliebene, zuckerarme Scheibe dem Schmutzanteil zurechnet. Durch zu hohes Köpfen geht außerdem wertvolles Futter verloren. Man wird immer dann die Zuckerrüben richtig geköpft haben, wenn man an der Schnittfläche die regelmäßig übereinander liegenden Ringe sieht. Zu tief geköpfte Zuckerrüben entwerten die Rübe, weil der höchste Zuckergehalt, der im oberen Drittel der Rübe enthalten ist, verloren geht. Die größte Leistung bei der Köpfarbeit wird dadurch erreicht, daß jeweils nur eine Reihe vorgenommen wird. Durch den Stoßschwung wird das Rübenblatt auf Schwaden geworfen, die vor dem Roden abgefahren werden. Beim Roden der Zuckerrüben verwendet man den Rodepflug, der die Ernte bei einer Anbaufläche bis zu 20 Hektar bewältigt. Bei ordentlichen Geschirrführern bedarf das Herausfahren der Rüben keiner besonderen Übung. Der Heber bringt selbst auf festem Boden die Rüben restlos heraus. Die Anwendung eines Rübenernteverfahrens erleichtert nicht nur die Arbeit der Frauen, sie verhindert auch, daß die Kleider durchnäßt werden. Bei kaltem Wetter werden auch die Hände geschont. Für Großbetriebe kommen Rübenerntemaschinen, von Schleppern gezogen, in Betracht.

So erntet man die Futterrüben.

Das Pommritzer Ernteverfahren läßt sich auch bei Futterrüben durchführen. Wenn auch der Nährwert der Futterrüben geringer ist, so gilt für die Blattgewinnung als Futtermittel doch auch die Beobachtung, daß es in möglichst sauberem Zustand vom Acker abgefahren wird. Für das Pommritzer Verfahren bei der Futterrübenernte empfiehlt es sich allerdings, den zweckmäßigeren Pommritzer Runkelköpfer zu verwenden. Bei diesem Verfahren geht man folgendermaßen vor: die Blätter von zwei Reihen werden jeweils auf einen Schwad gestoßen. Die Arbeit in kleineren Betrieben wird dadurch noch erleichtert, daß man den mittelsten von 5 Blattschwaden auf einen benachbarten Schwad wirft, um die Abfahrt, die vor dem Roden der Rüben geschieht, zu erleichtern. Zu beiden Seiten der Reihe, auf der der Blattschwad lag, beginnt man zu roden. Man hebt soviel Rübenreihen durch eine zweizinkige Hacke aus, daß der Wagen bequem hindurchfahren kann. Bei der Blatternte kmmt es nicht nur darauf an, sauber zu köpfen, die Blätter müssen auch möglichst frisch verwertet werden. Was nicht zur Frischfütterung in Frage kommt, soll man auf schnellstem Wege einsäuern. Dem Pommritzer Ernteverfahren schenkt man heute in vielen Betrieben große Beachtung, und da es sich leicht auch in kleineren Betrieben einführen läßt, sollte man dort auch nur nach der erprobten Methode Rüben ernten.

Blattwäschen schützen die Tiere vor Erkrankung.

Auch dem Waschen der Rübenblätter in geeigneten Waschanlagen kommt eine große Bedeutung zu. Mit den Waschanlagen hat man schon bemerkenswerte Erfolge erzielt, so daß das Blattwaschen immer mehr Anhänger gefunden hat. Die Aufklärungsarbeit des Reichsnährstandes ist auf diesem Gebiet in weite Kreise gedrungen. Die Rübenblattwäschen sind heute bereits so weit technisch durchgebildet, daß die Blätter nicht nur gewaschen, sondern in gleichem Arbeitsgang auch zerkleinert werden.

Will man die Blätter einsäuern, dann ist das Waschen ebenfalls von Wichtigkeit. Die Bildung von Essig- und Buttersäurebakterien tritt bei gewaschenem Futter nicht auf. Das Futter wird bekömmlicher und gern gefressen. Man hat übrigens ausgerechnet, daß die Kosten für das Blattwaschen ziemlich gering sind; sie schwanken für 50 Kilogramm zwischen 4 und 9 Pfg. Die gemeinschaftliche oder genossenschaftliche Verwendung von Rübenblattwäschen ist auch unter diesen Gesichtspunkten bedeutungsvoll, zumal sie sich in der Praxis bewährt haben. Die Anschaffung solcher Maschinen ist aber für Kleinbetriebe nicht tragbar, so daß bei der Verwirklichung der auch vom Reichsnährstand geförderten genossenschaftlichen Maschinenverwendung Rübenblattwäschen nicht außer acht bleiben sollten. Im Zusammenhang mit der Wäsche der Rübenblätter ist es interessant, einmal aufzuzeigen, welche Schäden an der Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Kühe eintreten können, wenn zu stark erdhaltige Zuckerrübenblätter verfüttert werden. Auf einem Hektar erntet man 200 bis 300 Doppelzentner Blatt und Köpfe. In dieser Menge sind etwa 4,5 Doppelzentner verdauliches Eiweiß enthalten. Das entspricht einem verdaulichen Eiweißgehalt, den auch die gleiche Flächeneinheit einer mittelguten Wiese liefert. Das verdauliche Eiweiß von Blatt und Kopf der Zuckerrübe wird aber beim Verfüttern in ungewaschenem Zustand nicht genügend ausgenutzt. Eine ungewaschene Frischblattfuttermenge von 70 bis 80 Kilogramm, also der Menge, die etwa eine Kuh am Tage aufnimmt, weist durchschnittlich 15 Kilogramm Erdgehalt auf. Diese großen Mengen schaden dem Organismus, die Tiere bekommen Durchfall und ihre Leistungsfähigkeit geht deshalb zurück. Es ist eine erwiesene Tatsache, daß der Durchfall bei Verfütterung von Rübenblättern nicht auf den Oxalgehalt der Blätter, sondern einzig und allein auf den zu großen Erdgehalt zurückzuführen ist. Es ist weiter erwiesen, daß bei Verfütterung von gewaschenen Blättern mit einem Mehrertrag von 1 Kilogramm Milch je Tier und Tag gerechnet werden kann.

Landwirtschaftliches.

Arbeitserleichterung beim Kartoffeleinmieten.

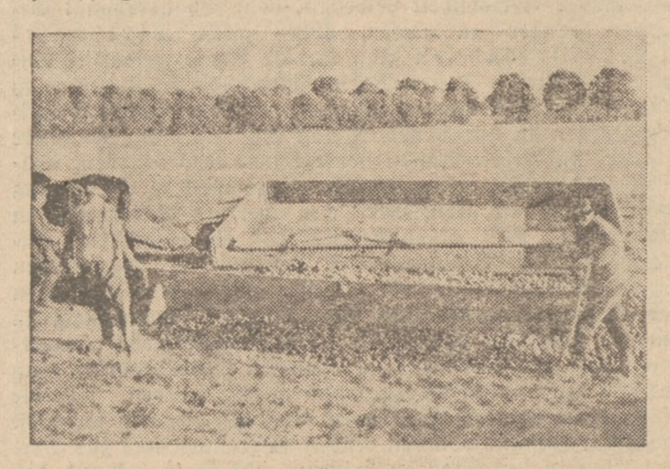
Das Abladen der Kartoffeln an der Miete wird in den meisten Betrieben noch sehr unpraktisch gehandhabt. Der Abtransport erfolgt im allgemeinen mittels Kastenwagen, die an die Miete herangefahren werden. Es wird dann das Brett am Ende des Wagens geöffnet, wodurch ein Teil der Knollen herausfällt. Das Abladen erfolgt nun mit einer Kartoffelgabel. Abgesehen davon, daß diese Methode sehr langwierig ist, müssen vielfach auch beschädigte Kartoffeln mit in Kauf genommen werden.

Wesentlich einfacher geht der Abtransport mit Plattformwagen, womöglich noch auf Gummirädern, vor sich.



Diese niedrigen Wagen verfügen über eine große Fassungskraft, sie lassen sich auch leicht beladen. Das Abladen kann in wenigen Minuten mittels eines Abziehbrettes vorgenommen werden. Zu diesem Zweck wird der Wagen schräg gestellt, indem man vor den Rädern der einen Seite kleine Vertiefungen aushebt. Auf der anderen Seite werden Holzböcke vor die Räder gesetzt. Ein Teil der Kartoffelknollen rollt dadurch schon selbsttätig heraus. Nun tritt das Abziehbrett in Tätigkeit, das man vor dem Beladen am Seitenbrett aufgestellt hat und an dem 3 Ketten befestigt sind. Zum Abziehen genügt ein Pferd, die Kartoffeln werden so fast restlos entladen.

Damit die Miete gleich die richtige Form erhält, ist die Anwendung eines seitlichen Begrenzungsbrettes zu empfehlen, auch hierdurch läßt sich eine Menge Arbeit ersparen. Vielfach wird immer noch der große Fehler gemacht, die Mieten zu tief zu legen. Abgesehen davon, daß die Haltbarkeit darunter leidet, bedeutet dieses Verfahren eine Arbeitsvergeudung. Es genügt vollauf, wenn die Mietensohle ganz flach ausgehoben wird. Gut bewährt hat sich die Verwendung eines Schälpfluges, der geschälte Boden wird anschließend mit einem Schneepflug auseinandergeschlagen.



Kartoffeleinsäuerung für Kleintiere.

Bei dem üblichen Einmieten der Kartoffeln entstehen durch Keimung, Fäulnis und Veratmung Verluste, die bis zu 30 v. H. angesetzt werden können. Durch das Dämpfen und Einsäuern der Kartoffeln fällt das tägliche Waschen und Dämpfen fort, so daß eine beachtliche Arbeitsersparnis zu verzeichnen ist. Die eingesäuerten Kartoffeln schaffen für futterknappe Zeiten Futtervorräte. Sie sind den frisch gedämpften Kartoffeln gleichwertig. Auch entstehen durch das Einsäuern keine Verluste an Nährstoffen. Wichtigste Voraussetzung für die praktische Durchführung der Kartoffeleinsäuerung ist das Dämpfen der Kartoffeln. Die gedämpfte Kartoffel ist durch ihren Gehalt an leichtlöslichen Kohlehydraten wohl die am leichtesten einzusäuernde Frucht. Vorheriges Waschen der Kartoffeln ist Grundbedingung.

Beim Einsäuern muß auf festes Einstampfen und schnelle Einlagerung besonders geachtet werden, da die heißen Kartoffeln keine schädlichen Keime aufnehmen. Die Form und Größe des Behälters richtet sich nach dem täglichen Bedarf an Futter. Wenn die Grube gefüllt ist, muß sie mit einer etwa 30-Zentimeter-Lehmschicht, nachdem zuvor die Kartoffeln gegen Verschmutzung durch eine Schicht alter Säcke oder Spreu geschützt wurden, abgedeckt werden. Für die Einsäuerung genügen einfache Erdgruben, die mit Bret-

tern ausgekleidet sind. Sie dürfen nicht im Grundwasserbereich stehen. Jegliche Art von Fässern, Brunnenringen und behelfsmäßigen Behältern kann für die Einsäuerung genommen werden. Bei den festen Behältern ist vor allem darauf zu achten, daß eine Saftabflußregelung vorgesehen ist. Als Baustoffe für feste Behälter können Ziegelsteine, Beton und Holz genommen werden. Ein säurefester Anstrich ist notwendig. Zweckmäßig ist es, möglichst kleine Behälter zu bauen. Die eingesäuerte Kartoffel ist nach etwa 14 Tagen verfütterungsreif und muß zur Verfütterung täglich frisch entnommen werden. Nach der Abnahme ist die Anschnittfläche des Sauerfutters durch Säcke gegen Fäulnisstoffe und Wärmezutritt zu schützen. Eingesäuerte Kartoffeln können an sämtliche Kleintiere verfüttert werden.

Schwefelblüte verhindert Fäulnis bei den Kartoffeln.

In jedem Jahre hat man bei der Aufbewahrung der Kartoffeln mit gewissen Verlusten zu rechnen. Sie werden in der Hauptsache durch Fäulnis verursacht. Es ist ganz selbstverständlich, daß man jeden derartigen Verlust bekämpfen muß, denn die Kartoffeln sind, wie das Korn, eine wichtige Ernährungsgrundlage für das Volk. Man kann dem Faulen der Kartoffeln entgegentreten durch die Verwendung der Schwefelblüte, die jede Drogerie liefert. Diese Schwefelblüte wird lagenweise ganz dünn über die Kartoffeln gestreut. Sie zieht bald die Feuchtigkeit des Kellers an und entwickelt dadurch die sogenannte schweflige Säure, sie wirkt jeder Pilzbildung und damit auch den Fäulnisbakterien entgegen. Es kommt also bei Anwendung von Schwefelblüte zu keiner Fäulnis. Ich habe dieses Mittel selbst schon häufig angewandt, besonders auch in nassen Jahren, und immer Erfolg damit gehabt. Die Schwefelblüte ist für den Menschen absolut unschädlich. Zeeb.

Mit Knüppeln auf Mäusejagd.

Unter den Feldschädlingen stehen hinsichtlich des Schadenumfanges die Nager wohl an erster Stelle. Ihnen mit Erfolg den Garaus zu machen, hat schon viel Kopfzerbrechen verursacht. Bei dem märchenhaft hohen Vermehrungsvermögen der Mäuse wächst die Gefährdung der Körnerfrüchte, Kartoffeln, Rüben und anderer Feldfrüchte ins Unermeßliche, wenn nicht wenigstens einmal im Jahr jeder Bauer und Landwirt erfolgversprechende Bekämpfungsmittel anwendet. Man stelle sich nur vor, daß ein Mäusepaar imstande ist, in einem Jahr mehrere hundert Nachkommen zu haben, die eine erstaunliche Menge Körnerfrüchte vertilgen. Es gibt mancherlei Möglichkeiten, im Kampf gegen die Mäuseplage Nützliches zu tun. Die früher öfter angewandten Bakterienkulturen, die übrigens heute auch nicht mehr gestattet sind, die unter günstigen Verhältnissen zwar eine Seuche unter den Mäusen hervorrufen können, haben nach neueren Erfahrungen nur begrenzte Möglichkeiten. Das Auslegen von giftigen Ködern ist am sichersten. Unter diesen zeichnen sich die geruch- und geschmacklosen besonders aus. Phosphor-, Arsen- und Strychninpräparate tun natürlich auch ihre Wirkung, doch ist der Erfolg dadurch in Frage gestellt, daß die auf diese Weise vergifteten Mäuse unter großen Schmerzen verenden und dadurch die anderen Schädlinge gewarnt werden. Am sichersten wirkt das Auslegen von vergifteten Körnern. In manchen Gegenden hat man mit Erfolg auch den Kampf gegen die Schädlinge mit Knüppeln durchgeführt. In der Dunkelheit bewaffnen sich viele Personen mit Knüppeln. Im Scheinwerfer der Taschenlampen bleiben die Schädlinge, geblendet, auf dem Fleck sitzen, sie können mit Leichtigkeit getötet werden.

Obst- und Gartenbau.

Winke für die Durchführung von Obstpflanzungen.

Die Pflanzungen von Obstbäumen beginnen mit der Bodenvorbereitung. Obstbäume gedeihen am besten auf mittelschwerem Boden mit genügender Grundfeuchtigkeit; wo dies nicht der Fall ist, muß der Boden entsprechend bearbeitet und verbessert werden. Ist der Boden schwer und undurchlässig, so muß er öfters tiefgehend bearbeitet werden, strohiger Dung und Ätzkalk tragen dazu bei, ihn lockerer und krümeliger zu machen. Leichter Boden wird durch tierische Dungstoffe, gejauchten Torf, Kompost oder Gründüngung (Seradella, Lupinen) verbessert. Hoher Grundwasserstand wirkt sich schädlich aus; durch Entwässerung, hügelige Pflanzweise und Anpflanzung flachwurzelnder Obstsorten kann versucht werden, diese Schwierigkeiten zu überwinden. Handelt es sich um eine größere Obstanlage, so wird entweder die ganze Anbaufläche oder ein 2,50 bis 3 Meter breiter Baumstreifen 60 bis 70 Zentimeter tief rigolt. Für Einzelpflanzungen richtet sich die Breite und Tiefe der auszuhebenden Baumgruben nach der Wurzelbildung der Obstart und der Bodenbeschaffenheit, bei Kern- und Steinobst etwa 0,80 Meter tief und 1 bis 1,20 Meter breit. Bei mehr bindigem Boden und bei hohem Grundwasserstand werden die Baumlöcher flacher und breiter ausgehoben. Die rigolten Flächen werden mäßig



Vor dem Pflanzen werden die Wurzeln bis auf die gesunden Teile zurückgeschnitten, die Schnittfläche muß nach unten zeigen.

gedüngt, und zwar so, daß der Dung in der Oberkrume wirksam bleibt; erst im nächsten Jahr erfolgt die Hauptdüngung, wenn die Saugwurzeln sich ausgebreitet haben und mehr Nährstoffe verlangt werden. Für das eigentliche Pflanzloch genügt eine Beimischung nahrhafter Erde, von unmittelbarer Düngung ist abzusehen.

Gedeihen und spätere Ertragsfähigkeit der Obstbäume hängen wesentlich von einer sorgfältigen Pflanzweise ab. Ohne uns auf den überflüssigen (meistens von Theoretikern geführten) Streit einzulassen, ob mit oder ohne Baumpfahl gepflanzt werden soll, wird darauf aufmerksam gemacht, daß ein Baumpfahl in folgenden Fällen nützlich sein kann: als Schutz gegen äußere Beschädigungen junger Bäume auf der Wegeseite, zur Unterstützung des geraden Wachstums nach der Windseite, bei Steinobst zur Abhaltung schädlicher Einwirkungen der Sonnenstrahlen im zeitigen Frühjahr auf der Südseite. Der Baumpfahl wird vor der Pflanzung eingesetzt, er kann zugleich dazu dienen, die Pflanzhöhe richtig zu bestimmen. Auf das Stärkerwerden des Stammes ist Rücksicht zu nehmen, beim Steinobst kann durch Beschädigungen der Rinde leicht Gummifluß entstehen, der jungen Bäumen verderblich wird. Besonders dringlich ist die Warnung: nicht zu tief pflanzen. Die Veredelungsstelle muß unbedingt über der Erdoberfläche bleiben, da hier sonst Auswüchse entstehen, die das Wachstum schädigen, indem die Bildung von Fruchtholz verhindert wird. Es empfiehlt sich daher eine etwas hügelartige Pflanzweise, zumal sich das gelockerte Erdreich noch setzen wird. Das Wurzelwerk wird bis in die gesunden Teile so angeschnitten, daß die Schnittfläche nach unten zeigt; zu starke Wurzeln werden zurückgeschnitten, um ein richtiges Verhältnis zur Krone herzustellen. Das Eintauchen der Wurzeln in Lehmbrei ist nützlich. Die Wurzeln werden alsdann gut verteilt eingebettet.

Umstritten ist auch oft noch der Schnitt nach der Pflanzung. Steinobst wurzelt schneller an und wird

daher im ersten Jahr geschnitten. Kirschen, Pfirsiche und Aprikosen werden um zwei Drittel ihrer letztjährigen Trieblängen, Pflaumen um die Hälfte gekürzt. Kräftig austreibendes Kernobst wird heute überwiegend ebenfalls sofort



Jeder Baum erhält einen Baumpfahl, der vor dem Pflanzen in die Pflanzgrube gesetzt wird. Beim Zuschaufeln wird der Baum in der richtigen Lage festgehalten.

geschnitten, und zwar bei Äpfeln, Birnen und Quitten um die Hälfte der letztjährigen Trieblängen. Da das Pflanzgut nach dem vom Reichsnährstand eingeführten „Markenetikett" erheblich besser geworden ist, werden sich diese Schnittregeln allgemein durchsetzen lassen, besonders bei rechtzeitigen Herbstpflanzungen. Abweichend davon werden streng gezogene Formobstbäume behandelt. Hier kann der Hauptrückschnitt auch im zweiten Jahre nach der Pflanzung vorgenommen werden. Bei der Pflanzung kürzt man alsdann die letztjährigen Triebe nur um etwa ein Viertel bis zur Hälfte ihrer Länge ein und im nächsten Jahre wird bis ins vorjährige Holz zurückgeschnitten; dadurch wird erreicht, daß sich die Triebe kräftiger entwickeln und die Formbildung besser durchgeführt werden kann.

In kleineren Obstanlagen beträgt die Pflanzweite für das hier bevorzugte Buschobst mindestens 5 Meter, für breitwüchsige Sorten mehr, man kann die Kronenbildung natürlich auch beeinflussen; für Hoch- und Mittelstämme etwa 9 Meter; bei gemischter Pflanzung werden Stämme auf 10 Meter und dazwischen Büsche auf 5 Meter gepflanzt. Die Pflanzzeit der Obstbäume ist wesentlich vom Boden und vom Klima abhängig. Bei günstigen klimatischen und Bodenverhältnissen wird die Herbstpflanzung vorgezogen, weil die Bewurzelung dann sicherer ist als in einem trocken verlaufenden Frühjahr; Pfirsiche und Aprikosen werden zweckmäßiger nur im Frühjahr gepflanzt. Kernobstbäume können im Herbst vom Oktober ab und im Frühjahr bis Ende April mit gleich gutem Erfolg gepflanzt werden, auch das übrige Steinobst, richtige Sortenwahl ist dabei aber unerläßlich. Auf die pflegliche Behandlung frisch gepflanzter Obstbäume kann hier nur kurz hingewiesen werden. Diese jungen Lebewesen haben an ihrem neuen Standort ein großes Wasserbedürfnis, die Pflanzstellen müssen locker und unkrautfrei gehalten und Schädlinge sowie Krankheiten regelmäßig bekämpft werden.

Fritz Engelbart.

Für Haus und Herd.

Letzter Sommersegen wird eingemacht!

Hausfrauen, die in den vergangenen Sommermonaten fleißig für den Winter eingekocht haben, blicken bereits mit Stolz auf die Reihen der gefüllten Gläser in ihrer Vorratskammer. Noch aber ist die Zeit des Sommersegens nicht zu Ende. Der Herbst beschert Äpfel, Birnen und augenblicklich vor allem Pflaumen. Wir bringen nachstehend einige Vorschläge zur Haltbarmachung der Pflaumen für den Winter.

Pflaumen in Gläsern oder Dosen.

Reife, feste Pflaumen werden gewaschen. Man kann sie ganz oder halbiert, mit oder ohne Stein in Gläser oder Dosen füllen. Sehr viel feiner wird das Kompott, wenn man die Pflaumen abzieht. Man läßt die Pflaumen in kochendem Wasser handvollweise 2—3 Minuten ziehen und zieht dann die Schale ab. Man rechnet auf 1 Kilogramm Frucht etwa 150 Gramm Zucker. Man sterilisiert sie 20 Minuten auf 80 Grad.

*

Plaumen süß-sauer.

Reife, feste, gesunde Pflaumen werden mit einem Tuch sauber abgerieben, dann mit einem angespitzten Hölzchen mehrmals durchstochen und in einem Steintopf eingelegt. Auf 3 Kilogramm Pflaumen rechnet man ½ Liter Weinessig und ½ Liter Wasser, die man mit 750 Gramm Zucker aufkocht und hochend heiß über die Früchte gießt. Man kann etwas Zitronenschale oder Stangenzimt mitkochen. Nach 2—3 Tagen gießt man die Flüssigkeit von den Plaumen ab, kocht sie nochmals auf und gießt sie wieder kochend heiß über die Früchte. Der Einmachtopf wird sofort zugebunden.

*

Pflaumenmarmelade.

Reife oder auch überreife Pflaumen, die ausgeschnitten werden müssen, wenn sie wurmstichig sind, werden in Viertel geschnitten und mit sehr wenig Wasser gar gekocht. Dann setzt man auf 1 Kilogramm Pflaumen 500 Gramm Zucker zu. Mit dem Zucker läßt man die Masse unter ständigem Rühren auf gelindem Feuer kochen, bis sich eine Soße ziehen läßt, dann füllt man aus und bindet zu.

Wenn man die Pflaumen nicht entsteinen will, kocht man die ganzen gewaschenen Früchte mit wenig Wasser weich, streicht sie dann durch ein grobes Sieb und bereitet weiter wie oben.

*

Pflaumenmus.

Reife auch überreife Pflaumen werden sauber gewaschen und entsteint. Dann bringt man sie mit sehr wenig Wasser langsam zum Kochen, kocht unter ständigem Rühren solange, bis die Früchte ganz zerkocht sind, das Mus dunkel und steif ist. Zuckerzugabe erübrigt sich. Große Mengen kocht man im Waschkessel ein (kein Zink).

Man kann das Mus auch mit einem Zusatz von Äpfeln oder Birnen bereiten, jedoch muß der Pflaumenteil überwiegen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.